

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Tabuleiro Plano de Chapa 80x60x2 cm

### Informacoes do Produto

|        |            |         |          |
|--------|------------|---------|----------|
| SKU:   | UD2051.010 | Modelo: | 2051.010 |
| Marca: | UDEX       | EAN:    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | UDEX     |
| Modelo | 2051.010 |

### Descricao Resumida

Tabuleiro plano de chapa robusto com 80x60 cm, ideal para cozinhas profissionais. Garante distribuição uniforme de calor para confeção eficaz.

### Descricao Completa

## Tabuleiro de Chapa – Principais Vantagens

Concebido para profissionais que procuram um utensílio de cozinha versátil, este tabuleiro apresenta um design plano, ideal para uma multitude de preparações culinárias em ambientes exigentes. A sua construção em chapa garante uma ótima condução de calor, essencial para obter resultados consistentes na confeção de diversos alimentos. A dimensão generosa de 80x60 cm adapta-se perfeitamente a fornos industriais e carrinhos de transporte, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

A superfície uniforme deste acessório culinário é perfeita para assar, grelhar ou até mesmo como base para arrefecer produtos de pastelaria. A durabilidade do material permite uma utilização intensiva, resistindo às exigências diárias de uma operação que valoriza a eficiência e a qualidade. É uma ferramenta indispensável para chefs e pasteleiros que procuram maximizar a produção e manter elevados padrões de qualidade.

## Aplicações Profissionais

Este recipiente para forno é uma solução robusta para padarias e pastelarias, ideal para cozer pão, bolos e biscoitos. Em restaurantes e serviços de catering, pode ser usado para assar legumes, carnes e peixes, ou como uma superfície prática para a preparação de iguarias que requerem cozedura uniforme. A sua fácil limpeza torna-o adequado para cozinhas de alta demanda, onde a higiene e a rapidez são cruciais.

## Características Técnicas

|           |          |
|-----------|----------|
| Dimensões | 80x60 cm |
| Altura    | 2 cm     |
| Material  | Chapa    |
| Formato   | Plano    |

## Perguntas Frequentes

### Qual é a principal vantagem deste tabuleiro plano em chapa?

A principal vantagem é a sua excelente condução de calor e a superfície ampla, garantindo uma cozedura uniforme e eficaz para uma variedade de alimentos, desde pães a vegetais.

### Este tabuleiro é resistente à corrosão?

O tabuleiro é fabricado em chapa, um material robusto que, embora durável para uso intensivo, pode beneficiar de um cuidado adequado para prolongar a sua vida útil, especialmente em ambientes húmidos.

**Posso usar este tabuleiro em qualquer tipo de forno profissional?**

Sim, o design standard e as dimensões de 80x60 cm tornam-no compatível com a maioria dos fornos industriais e de pastelaria. Verifique sempre as especificações do seu forno para garantir um encaixe perfeito.

**Como devo limpar este tabuleiro de chapa?**

Deve ser lavado com água quente e detergente suave, secando-o de imediato para evitar a oxidação, garantindo a sua longevidade e higiene.

**Este tabuleiro é exclusivo para padaria e pastelaria?**

Não, embora seja ótimo para cozer pão e doces, a sua versatilidade permite utilizá-lo também em restauração para assar, grelhar ou como base de preparação de diversos pratos.